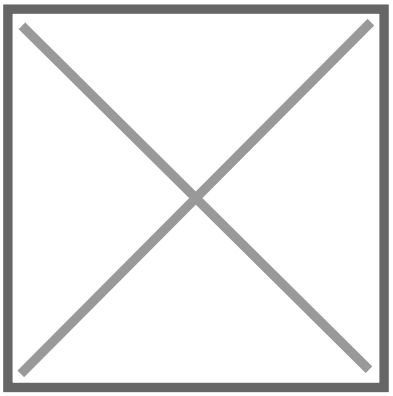
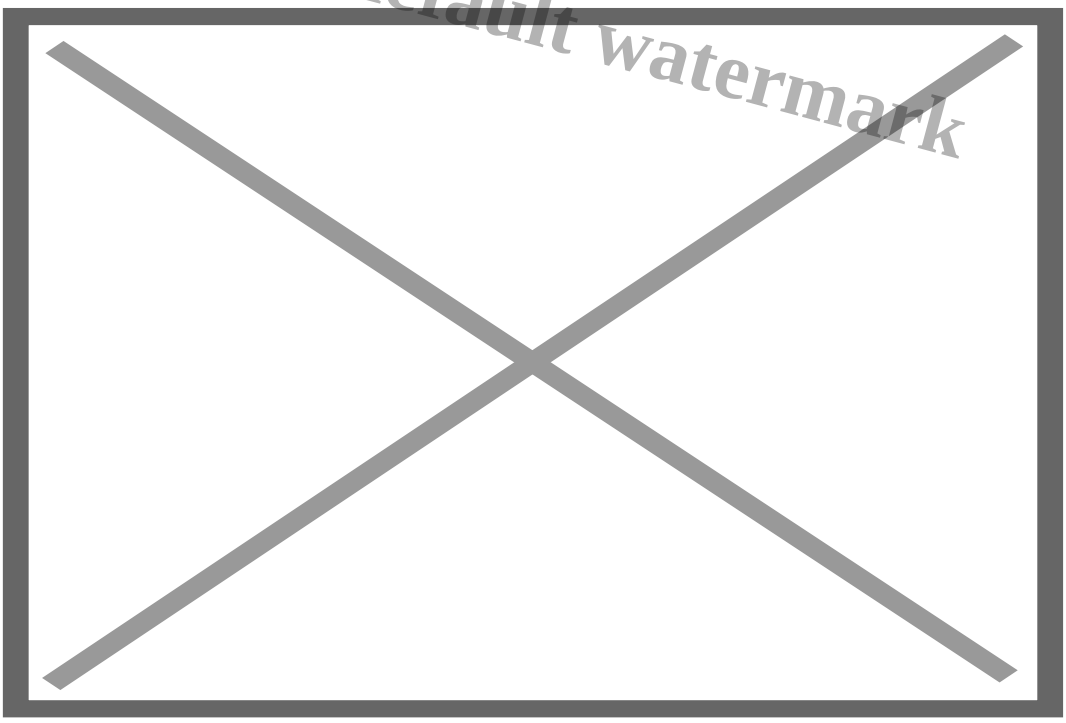


Tarta de yogur, mascarpone y Nutella

DescripciÃ³n



Otro postre para el verano, sin pringarnos demasiado tiempo en la cocina, sin horno y con un resultado de chuparse los dedos. Los poco golosos estÃ¡n de enhorabuena, no es nada empalagosa.

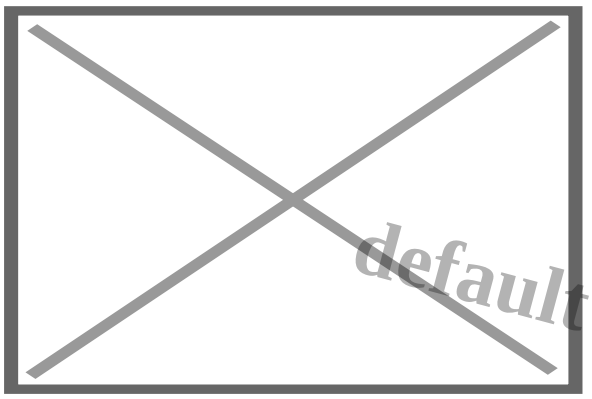
Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

- 250 gr de Nutella.
- 80 gr de cereales. He puesto Corn Flakes de Kelloggâ??s. La original lleva 15 galletas, las que os gusten.
- 400 gr de Mascarpone. La receta original lleva 200 gr de nata.
- 375 gr de yogur natural, 3 yogures.

- 4 cucharadas soperas colmadas de azÃºcar glas.
- 2 hojas de gelatina neutra.
- 1 cucharadita de cafÃ© de vainilla.
- Zumo de un limÃ³n.

PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde, lo cubrimos con film transparente y reservamos. El que he elegido mide 24 cm de diÃ¡metro y 5 de profundo.

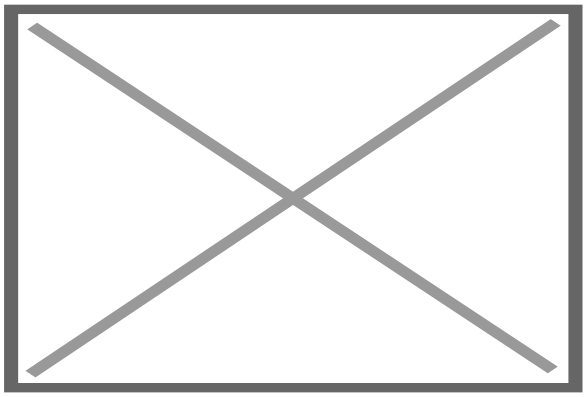


default watermark

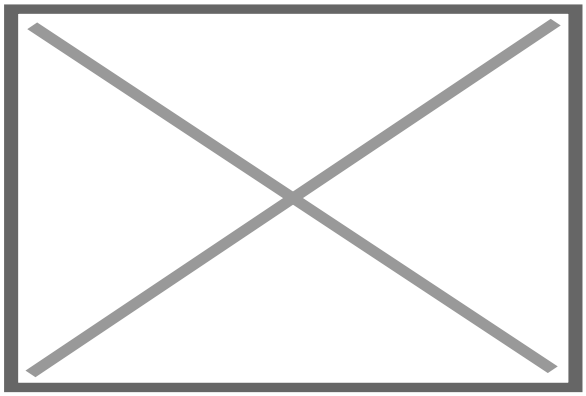
Derretimos la Nutella en el microondas unos 30 segundos.

Sacamos el zumo al limÃ³n y reservamos.

Machacamos los cereales (con la mano se hace muy bien) y mezclamos con la Nutella.



Hacemos una pasta firme. Cubrimos el fondo del molde con ella, apretando bien, que quede bien cubierto. Y lo llevamos a la nevera para que se endurezca.



Hidratamos la gelatina en agua.

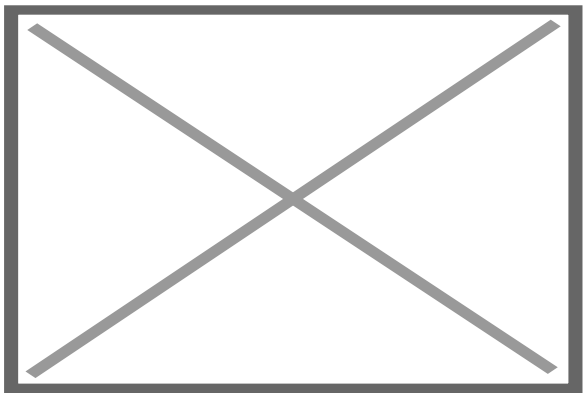
En un bol grande echamos el mascarpone escurrido, batimos con la batidora para que quede parecido a una crema, agregamos el azÃºcar glas y la vainilla. Seguimos batiendo.



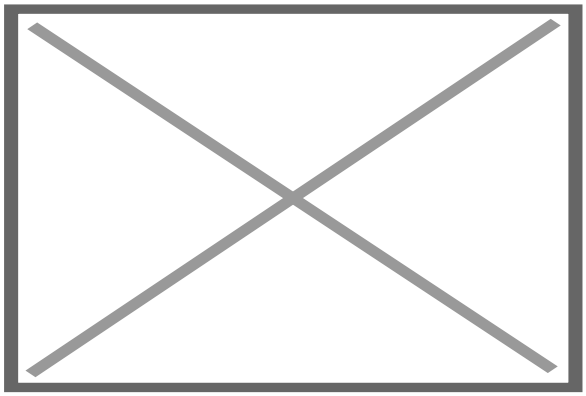


default watermark

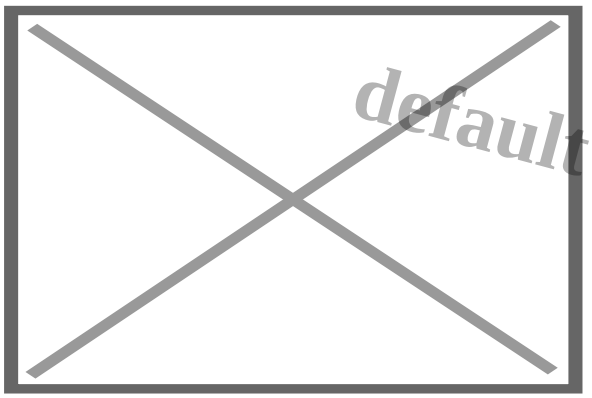
Escurrimos la gelatina y en un recipiente la llevamos al microondas unos segundos para que se funda. Mezclamos bien con el zumo de limÃ³n.



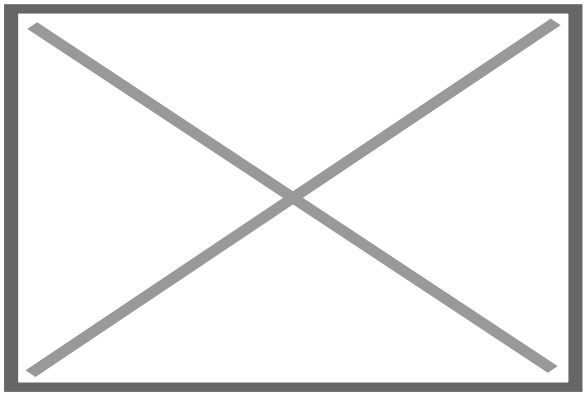
En otro bol mezclamos el yogur **bien frÃo** con el zumo de limÃ³n (que lleva la gelatina fundida), removemos bien, que se mezclen bien todos los ingredientes.



Incorporamos la crema de yogur a la del mascarpone. Seguimos batiendo, hasta que quede una crema homogÃ©nea.

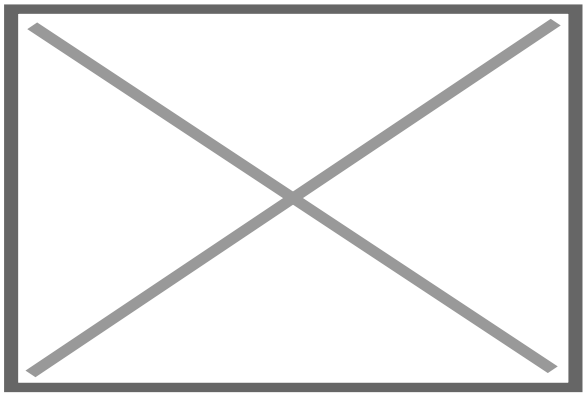

default watermark

Volcamos la crema en el molde, sobre la base de cereales y Nutella. Golpeamos suavemente el molde contra la encimera para que se reparta todo bien.



Tapamos con film transparente, llevamos a la nevera **durante al menos 4 horas**, o hasta que veamos que estÃ¡ lo suficientemente firme para desmoldar y cortar.

Serviremos frÃa, podemos decorar con hilos de Nutella fundida, virutas de chocolate, cacao en polvo, frutos rojos, unas hojas de mentaâ?¦.



> **Consejo:** La he hecho de vÃspera. Si elegimos la opciÃ³n nata (en lugar de mascarpone), ponemos el brick en un bol grande con hielo y metemos en la nevera 1 hora antes de hacer la receta. Sacamos, escurrimos y secamos el bol, la batimos con batidora de varillas hasta que casi cuadruplique su volumen. Y seguimos con el resto del proceso de la receta.

default watermark

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Quesos
4. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 8, 2017
Autor
admin